sałatka pieczarkowo - makaronowa

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	40 dag
cebula	2 szt
imbir świeży	odrobina
oliwki nadziewane papryką	8-10 szt
makaron	40 - 50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron - drobniutki gotujemy wg przepisu na opakowaniu
Pieczarki, myjemy, oczyszczamy, płuczemy i ścieramy na jarzynówce, skrapiamy sokiem z cytryny lub roztworem kwasku cytrynowego i wody.\'
Oliwki osączamy i siekamy.
Również imbir po obraniu drobniutko siekamy.
Cebule 2 duże sztuki obieramy, płuczemy, kroimy w piórka.
Na patelni rozgrzewamy oliwę, cebulę i dusimy ją.
Gdy cebula zeszkli się dodajemy posiekany imbir, pieczarki, i dusimy je na złoty kolor.
Do odcedzonego makaronu dodajemy pieczarki z imbirem i cebulą, odrobinę soli i oregano - do smaku.
Wszystko dokładnie mieszamy, układamy w salaterce.

Sałatka ta, urozmaica menu wigilijne i nie tylko.. A przepyszna jest zarówno na gorąco i na zimno.